

Salate.

1.

Kartoffel-Salat.

Roche, schäle und schneide die Kartoffeln, wie es bei Nr. 7 der Kartoffel-Speisen angegeben ist, aber so lange sie noch warm sind, gieße gleich ein wenig kochendes Wasser darüber und decke sie zu, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser vermische ein bis zwei Eßlöffel (je nachdem man viel oder wenig Kartoffeln hat, die aber sehr viel Sauce bedürfen) Del, ebenso viel Essig und rothen Wein, Pfeffer und Salz, gib eine Lage Kartoffeln in die Salatschale, einen Theil der Sauce darüber und fahre so fort, bis Kartoffeln und Sauce verbraucht sind.

2.

Hering-Salat.

Nimm einen halben wohl gewässerten, gereinigten und entgräteten Hering und schneide ihn in ganz

feine Würfelchen; schneide ebenso eine kleine in Salzwasser abgekochte Kartoffel, eine Essiggurke und ein Aepfelviertel und menge es mit Del, Essig und ein wenig rothen Wein an.

3.

Garneelen-Salat.

Schäle sie (s. Fisch-Speisen Nr. 11) und menge sie mit Del, Essig, Salz, Pfeffer und fein gehackter Peterfilie an.

4.

Fleisch- oder Fisch-Salat.

Schneide ein Stück feines, gebratenes, kaltes Fleisch in feine Streifen, vermische sie mit einer Mayonnaise-Sauce und umlege den Salat mit hartgekochten zu Vierteln geschnittenen Tauben-Eiern oder mit einem Kranz von hartgekochtem gehacktem Hühner-Ei, zuerst am Rande der Schale vom Gelben und dann vom Weißen.

5.

Garten-Salat.

Hier haben wir Lattich (den ersten), Kopfsalat, Endivien und Kresse.

Der Lattich muß, weil seine Blättchen so zart sind, ganz einfach und leicht angemacht werden:

Verrühre in der Salatschale einen Eßlöffel Del, einen halben Eßlöffel Essig und ein wenig Salz, gib den Salat hinein, mende ihn vorsichtig mit zwei Gabeln, um ihn nicht zu zerquetschen und lege ganze halbweich gekochte Tauben-Eier darum.

Den Kopfsalat blättere ab, bis die Köpfe die Größe eines Tauben-Eies, oder auch etwas größer, haben, schneide jeden in vier Theile und thue sie in die Salatschale; hacke dann ein wenig Estragon, Kerbel und Pimpinelle nicht zu fein, gib es nebst Salz und grobgestoßenem weißen Pfeffer über den Salat, gieße einen halben Eßlöffel Essig und einen Eßlöffel Del darauf, mende den Salat damit und lege ihn mit hartgekochten halbirten oder zu Vierteln geschnittenen Tauben-Eiern oder auch mit Scheibchen von einem hartgekochten Hühner-Ei, welche Du überhaupt zum Garniren verwenden kannst, wenn keine Tauben-Eier zu haben sind.

Feldsalat vermische mit Kartoffel und rother Rübe, beides zu feinen Streifchen geschnitten, ein wenig fein geschnittener Zwiebel, einem Eßlöffel Del, halben Eßlöffel Essig und Salz.

Endivien werden sehr fein verlesen und wie Feldsalat angemacht, aber ohne Zwiebel.

Kresse (zu Rindfleisch) wird fein gehackt und mit Citronenschale, ein wenig Zucker und sehr wenig Salz angemengt.

6.

Brunnenkress-Salat.

Dieser Salat wird meistens nur mit Del, Essig und Salz angemacht; doch kannst Du ihn auch wohl mit einem Stückchen fein geschnitztem Apfel und ein wenig Zucker oder mit Endivien und Würfeln von rother Rübe vermischen.

7.

Gurken-Salat.

Schäle die Gurken, schneide sie in dünne Scheibchen, und jedes derselben in vier Stücke, gib sie mit Essig, Salz und Pfeffer in eine Schale und laß sie so eine Weile stehen; drücke sie dann in einem Tuche aus und mengte sie mit Del, grob gestoßenem weißen Pfeffer und gehackter Petersilie an.

8.

Tomaten-Salat.

Nimm von den kleinen, Kirschen ähnlichen Tomaten, die recht schön roth aber nicht zu reif sind, schneide sie zu Scheibchen, gib Salz, Pfeffer und Essig daran und laß sie eine Stunde stehen; gieße nun einen Theil des Essigs ab und ein wenig Del daran und mische es leicht unter einander.

9.

Radieschen-Salat.

Schneide rothe Radieschen zu Scheibchen, steche zu ähnlichen Scheibchen auch abgekochte und erkaltete Kartoffeln aus und menge mit Salz, Pfeffer, Del und Essig an. Besonders gut zu Roastbeef.

10.

Erbisen-Salat.

Koche zarte grüne Erbsen in gesalzenem Wasser ab und laß sie ablaufen und erkalten; füge dann ein wenig fein gehackte Zwiebel und Petersilie hinzu, menge mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an und umlege mit Eiern (s. Kopfsalat).

11.

Kraut-Salat.

Schneide ein Stück Weißkohl oder Rothkohl wie man Sauerkraut einschneidet, salze es und kloppe es mit dem Fleischhammer recht kräftig; übergieße es dann mit kochendem Wasser, drücke es gleich wieder fest aus und vermenge es mit Del, Essig und weißem Pfeffer.

12.

Blumen-Salat.

Gib einen beliebigen gut angemachten Garten-Salat in die Salatschale und bedecke ihn mit blauen und weißen Vorrage-Blümchen und kleinen Kapuzinerchen, welche beide sehr gut zu essen sind; auch Veilchen können so benutzt werden.